



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR HOGAR DEL JUBILADO SITO EN LA CALLE SANTA CECILIA Nº5, DE ESTE MUNICIPIO.

OBJETO

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas consiste en la descripción de las condiciones específicas del contrato de explotación del bar en el Hogar del Jubilado sito en la calle Santa Cecilia nº5 titularidad del Ayuntamiento de Banyeres de Mariola, y las condiciones específicas en las que ha de ejecutarse el objeto de dicho contrato.

El objeto del contrato es la explotación del Bar Hogar del Jubilado, sito en la calle Santa Cecilia nº 5 titularidad del Ayuntamiento de Banyeres de Mariola, cuyas dimensiones son las siguientes barra 9,8 m2, cocina 13,7 m2, cuarto servicios 6,6 m2, salón 80,5 m2 (de los cuales se utilizara un 60 %, será de uso exclusivo para la asociación), mediante la venta y servicio de consumiciones con sujeción al horario, precios, y condiciones establecidas en el presente pliego, así como en el pliego de cláusulas administrativas particulares y la normativa de aplicación.

OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Sin perjuicio de las obligaciones establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el adjudicatario del contrato tiene las siguientes obligaciones:

DE FUNCIONAMIENTO

1. Tener en pleno funcionamiento el servicio de bar y prestar los servicios objeto de contrato de formar ininterrumpida, y dentro del horario permitido, independientemente de los problemas laborales propios o de proveedores, transportes, climatología, etc...
2. El adjudicatario deberá realizar las funciones propias a que se refiere la presente contratación, pudiendo ejercitarlas bien personalmente, o por alguno de los miembros que lo componen, si es persona jurídica, o bien mediante colaboradores, pero en este caso, previo conocimiento por parte del Ayuntamiento de las personas que realmente lo realicen, y sin que en ningún caso exista relación de dependencia laboral, ni de otro tipo entre el Ayuntamiento y las mencionadas personas.
3. El Ayuntamiento realizará la función de vigilancia y control respecto al funcionamiento del local, su orden interior, su horario de apertura y cierre, limpieza de condiciones sanitarias de los utensilios propios del bar y de las instalaciones anexas, así como de las condiciones del local. Si se encuentran deficiencias, se levantará la oportuna acta que en la primera ocasión dará lugar a apercibimiento por escrito y en la segunda producirá la rescisión del contrato, sin derecho alguno para el contratante, que habrá de abandonar el local y poner todos sus efectos a disposición del Ayuntamiento en el plazo de cinco días a partir de la fecha de requerimiento.
4. El adjudicatario no podrá colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún tipo, ni realizar obra alguna, sin autorización expresa municipal.
5. En las mesas del bar y en los locales anexos del Hogar del Jubilado, se permitirán juegos de entretenimiento para los usuarios, no siendo obligatorio efectuar consumición alguna para la utilización de las citadas mesas y juegos, en el caso de que los usuarios sean miembros de asociaciones de jubilados. Serán usuarios/usuarios de la Asociación Local de Jubilados con derecho a uso de las instalaciones reservadas; todos los socios/socias de la Asociación Local de Jubilados, así como las personas que sin serlo cumplan con los criterios de:
 1. Ser pensionista del sistema de la Seguridad Social.
 2. Ser mayor de 65 años.
 3. Miembros de asociaciones invitadas.
6. El adjudicatario exime de toda responsabilidad al Ayuntamiento por los daños a las personas o cosas que se produzcan, y sean consecuencia directa o indirecta de la actividad de bar que se ejerce. El adjudicatario será responsable de cualquier daño que pudiera ocasionarse a personas o cosas, incluso de dependencia o propiedad municipal, como consecuencia del



desempeño o ejecución de su actividad, debiendo suscribir al efecto un seguro en el que se incluya la responsabilidad civil.

ECONÓMICAS

1. Mantener en perfecto uso las instalaciones de agua, luz, gas, acondicionamiento térmico, televisión y equivalentes.
2. El suministro de energía eléctrica y agua potable no cuenta como acometida independiente, y se proporciona a través de las propias instalaciones del edificio. Los gastos de energía eléctrica agua se cuentan incluidos en el importe del canon establecido (**2.100 eur/año + IVA**), estimándose el coste anual en 2.000 euros/año.
3. Abonar toda clase de impuestos, tasas y precios, de cualquier Administración Pública, que fueren necesarios para prestar los servicios del contrato, debiendo tener dado de alta el establecimiento en idénticas condiciones que cualquier otro del ramo.
4. Abonar los gastos derivados de los anuncios oficiales de la licitación y formalización del contrato.
5. Formalizar una póliza de seguros específica para el sector de hostelería, en la que se incluyan las coberturas de responsabilidad civil- por importe mínimo 300.000 euros, daños personales, daños materiales y otras garantías adicionales, con capitales suficientes, para cubrir el valor del continente y el contenido. Póliza cuya copia compulsada y justificante de pago de la misma, se deberá presentar en el Ayuntamiento con carácter previo a la formalización del contrato.
6. **PRECIOS:** El adjudicatario deberá respetar la lista de precios de los artículos a expender en el Servicio de Bar para los jubilados. Su oferta inicial se ajustará como mínimo a los precios señalados en el Anexo II para jubilados, sin perjuicio de la rebaja ofertada sobre dichos precios, en este caso se respetará esta última. La Lista de Precios deberá estar expuesta al público en un lugar visible y conforme a la normativa que sea de aplicación. A estos efectos, los productos y artículos ofertados, deberán ser de calidad media- alta en el mercado.
7. El adjudicatario, se obliga a asegurar el continente y contenido del objeto de la adjudicación, en cuantía suficiente.

SOBRE EL LOCAL

1. A abonar los daños que se puedan ocasionar en el local (estructura, acabados en paredes, cristales, puertas, etc...) e instalaciones con motivo de la prestación de los servicios, asumiendo la plena responsabilidad de negligencias o infracciones a él imputables, indemnizando al Ayuntamiento cualquier daño o gasto derivadas de la mismas.
2. Mantener en buen estado las instalaciones, mobiliario, enseres, etc... de las dependencias en las que se presta el contrato, debiendo reponer cualquier elemento de los mismos que se deteriore o inutilice por el uso o la explotación del servicio. El material a reponer deberá ser de la misma calidad, diseño, etc.. que el inutilizado, o si ellos no fuera posible, el más similar que se ofrezca en el mercado.
3. Solicitar autorización del Ayuntamiento para realizar toda clase de obras en el local en el que se prestan los servicios, las cuales serán de cuenta del contratista en todo caso y quedarán en propiedad del Ayuntamiento, sin que pueda reclamar cantidad alguna por dicho concepto.
4. El Adjudicatario no podrá exigir al Ayuntamiento arreglos, mejoras en las instalaciones o cualquier otro tipo de acondicionamiento (menaje, electrodomésticos, instalaciones térmicas,



etc...) del Hogar del Jubilado, una vez adjudicado el contrato, a tales efectos se les permitirá durante el período de licitación inspeccionar el local.

5. Mantener el local e instalaciones, refiriéndose sólo a la zona exclusiva de bar y área de salón, en perfecto estado de limpieza e higiene, realizando las labores correspondientes en horario que no cause molestias a los usuarios.

6. Realizar controles bacteriológicos y de calidad periódicamente, dando cuenta al Ayuntamiento si así lo requiriese.

7. No enajenar bienes afectos al bar que hubieran de revertir al Ayuntamiento concedente, ni gravarlos, salvo autorización expresa de la Corporación, comprometiéndose a dejarlos libres y vacíos a disposición del Ayuntamiento, dentro del plazo establecido y de reconocer la potestad de éste para otorgar y ejecutar por sí, el alzamiento, en su caso.

8. Pintar el local a la finalización del contrato.

9. La administración proporcionara al adjudicatario las instalaciones, en las que se encuentra ubicada la Cafetería-Bar, acondicionadas a tal fin y con el siguiente equipamiento:

COCINA

1Ud Campana Mepansa
1Ud lavavajillas AEG
1Ud Horno Electrolux
2Ud mesas metálicas
1Ud arcón congelador Edesa
1 Ud Muebles cocina con bancada de granito

BAR

1Ud barra metálica
1ud Mueble para cafetera
1Ud arcón refrigerador bebidas 1,00x0,61 m
1Ud de lavavajillas para tazas bajo barra "FAGOR"
1Ud de lavabo inox. con grifería bajo barra.

Las instalaciones y utensilios que se ponen a disposición del adjudicatario deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos, para los fines que fueron previstos. Debiendo mantenerlos en perfecto estado de uso, limpieza y conservación y respondiendo de los deterioros que puedan surgir por el mal uso o negligencia, siendo por su cuenta la reparación o reposición de los mismos.

El adjudicatario deberá de aportar todo el equipamiento establecido en su oferta de mejora así como el equipamiento adicional necesario con el que vaya dotando el bar que será por cuenta del adjudicatario.

DE GESTIÓN

1. Indemnizar a los terceros los daños que les ocasione el funcionamiento de los servicios objeto del contrato, salvo si se hubieran producido por actos realizados en cumplimiento de una orden impuesta por el Ayuntamiento con carácter ineludible.

2. Prestar los servicios con el personal cualificado necesario para una correcta ejecución del contrato, el cual dependerá única y exclusivamente, del contratista, sin que tenga vinculación alguna con el Ayuntamiento.

3. Se prohíbe la instalación de terrazas, veladores en el exterior del local.



4. La persona adjudicataria deberá ofrecer un servicio respetuoso con el medio ambiente, y para ello deberá tener en cuenta los valores naturales y medioambientales en las instalaciones objeto de la licitación, en especial en lo que se refiere a la racionalización en la recogida de residuos y en los consumos de energía.

5. El adjudicatario se hará cargo de la atención, vigilancia y funcionamiento del sistema de Calefacción del hogar, evitando el derroche de la misma. La calefacción o refrigeración de las instalaciones serán adecuadas a la estación climática del año, y en su caso, al criterio que imponga el Ayuntamiento.

6. El adjudicatario debe cumplir las instrucciones del Ayuntamiento en todo lo relativo a la retirada de desperdicios. Asimismo deberá tener en el mejor estado los servicios accesorios de depósitos, barricas, botellas vacías, etc. los cuales deberán permanecer dentro del recinto del Bar en el lugar habilitado para ello, y no se hallarán visibles para el público señalándose expresamente que en ningún caso se autoriza la habilitación de casetas complementarias a estos efectos.

DE EXPLOTACIÓN

1. Admitir el goce del servicio a toda persona que lo solicite.

2. Respetar el principio de no discriminación

3. El adjudicatario deberá tener en todo momento a disposición del usuario hojas de reclamaciones conforme a la normativa de aplicación.

4. Respetar el horario fijado:

El adjudicatario queda obligado a realizar su trabajo en el citado centro, debiendo mantenerlo abierto y en disposición de prestar los servicios que el bar entraña todos los días del año, en horario de 8 de la mañana a 8 de la noche.

Dicho horario se podrá ver modificado durante los fines de semana. Viernes y sábado, el horario de cierre podrá retrasarse hasta las 24 horas. En horario de verano de junio a septiembre, asimismo podrá retrasarse la hora de cierre hasta 24 horas.

Sin perjuicio del horario señalado anteriormente, el adjudicatario tendrá derecho a un día de descanso semanal, durante el cual permanecerá cerrado el bar, período vacacional en el servicio del Bar, será como máximo de 15 días naturales en el periodo comprendido entre el 1 de julio y el 30 de septiembre, establecido de común acuerdo entre el Ayuntamiento y el adjudicatario. A falta de acuerdo el período vacacional lo establecerá el Ayuntamiento. Dicho período vacacional será notificado al Ayuntamiento con una antelación mínima de dos meses. Igualmente el local podrá permanecer cerrado un día a la semana (de lunes a viernes), en concepto de descanso, previa comunicación del día fijado al Ayuntamiento, salvo que coincida en día festivo en cuyo caso el día de descanso deberá trasladarse a uno laborable.

5. No sobrepasar los (45 db) del sonido de 8 horas a 22 horas y los (30 db) el resto del tiempo, medidos en el exterior.

GENÉRICAS

1. Cumplir con las disposiciones vigentes en materia tributaria, fiscal, laboral, de seguridad social, de seguridad y salud laboral, así como cualesquiera otras que puedan resultar aplicables por razón de la materia, junto con las establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2. Serán de su cuenta las obligaciones fiscales o de seguridad social que le pudieran afectar.

3. Obtener todos los permisos, autorizaciones, seguros, etc.. que fueren necesarios para una correcta prestación de los servicios objeto de contrato.



4. Abandonar y dejar libres, a disposición del Ayuntamiento, una vez finalizado el contrato, o dentro del plazo de los cinco días naturales a contar desde el siguiente a la resolución contractual, el local, instalaciones, mobiliario y menaje puestos a disposición del adjudicatario al inicio del contrato, en buen estado de conservación y funcionamiento y con el desgaste razonable debido a un correcto uso. A tal efecto, se realizará el inventario completo y contradictorio referido al día de inicio de la prestación del servicio, por consiguiente se realizarán dos inventarios al inicio y fin del contrato. Si se observa que falta mobiliario o equipamiento se incautará la garantía definitiva y se exigirá la indemnización de los daños y perjuicios ocasionados al Ayuntamiento de Banyeres de Mariola.

**ANEXO II
LISTADO DE PRECIOS**

PRODUCTO	JUBILADOS	PRODUCTO	JUBILADOS
CAFES solo	0,80	INFUSIONES	0,80
CAGE CORTADO	0,90	TONICA	1
CAFÉ CON LECHE	1,00	COCA-COLA	1,00
DESCAFEINADO	0,80	REFRESCO NARANJA Y LIMON	1,00
VASO LECHE	1,00	ZUMOS	1,00
VASO LECHE COLACAO	1,10	BATIDOS	1,00
CAFÉ EN VASO	0,90	AGUA MINERAL PEQUEÑA	0,80
CAFÉ CON BRANDI	1,00	VASO DE VINO TINTO	0,80
CAFÉ CON LICOR	1,00	VASO DE VINO BLANCO	0,80
CAFÉ CON ANIS	1,00	CERVEZA	1,10
CARAJILLO QUEMADO	1,10	CERVEZA SIN ALCOHOL	1,10
BOLLERIA: croissant, ensaimada	0,60	TOSTADA	0,60
BOCADILLO: tortilla de patata	2,5	BOCADILLO jamón serrano	2,5
ANIS		VERMUT	
PACGARAN		BRANDY(Soberano o similar)	
WHISKY (J.B. o similar)		MOSCATEL	

• Los productos de esta lista son orientativos, sin perjuicio de que puedan ofertarse otros

OFERTA ECONOMICA

Se fija como presupuesto del presente contrato la cantidad mensual de 144,63 €/mes (175,00€/mes con iva) el canon se fraccionara en doce mensualidades quedando un total anual de 1.735,56 € /año, sin iva y **2.100,03 € con iva**.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.-

Para la adjudicación de la explotación del Bar del Hogar del Pensionista, se tendrán en cuenta los siguientes baremos:

a.- Mejor oferta económica: hasta 50 puntos.

El importe del canon podrá ser mejorado al alza. Se otorgara la máxima puntuación a la mejor oferta realizada, puntuando el resto en proporción.

b.- Experiencia en hostelería: 30 puntos.

- experiencia como trabajador por cuenta ajena: 1,5 puntos por año

- Experiencia gestionando un negocio propio: 2,5 puntos por año

La experiencia como trabajador por cuenta ajena se acreditará mediante certificado de la empresa sobre servicios prestados junto a documento del servicio estatal acerca de la vida laboral.

La experiencia gestionando un negocio propio se acreditará por cualquier medio documental (contratos, fe de vida laboral, IAE, u otros documento).



c.- mejor tarifa de precios a socios y jubilados: hasta 20 puntos.

Dentro del modelo de proposición del anexo II se presenta una tabla de productos cuyos precios se deben proponer a la baja los marcados y mejor oferta de los precios en blanco, sin perjuicio de que el adjudicatario final sirva mas productos.

Banyeres de Mariola a 2 de febrero de 2017

Fdo.

Jaime Raduán Paniagua

Arqt. Técnico Municipal

Vº Bº

Roció Alfaro Ramos

Concejal del área